箱根 仙石原
旨味とろり「温泉湯豆腐」
箱根峠の釜めしセット「八十八御膳」

クツクツと煮立つ鍋から立ち上る湯気もほんのり甘い。

仙石原に今秋オープンした「箱根とうふ茶屋八十八（やそはち）」で、早くも評判となっているのが「温泉湯豆腐」。主役の豆腐は地元の名店「湯河原十二庵」から仕入れる絹ごしと木綿（国産大豆）。アルカリ成分を多く含む温泉調理水で煮込むと、豆腐がとろけ出しクリーミーで上品な味わいに。

素材の味を楽しむ天日塩、爽やかなゆずポン酢醤油など調味料はお好みで。

もうひとつの名物「箱根峠の釜めし」は、注文が入ってから米を土釜で炊き上げ。ともに身も心もホッと温まる、冬にこそ食べたい逸品。

「八十八御膳」は湯豆腐、釜めしに小鉢などが付いた大満足セット。ぜひご賞味を。

人気店につき予約がおすすめ。

八十八御膳 やそはちごぜん
3,600円（3,960円税込）
釜めし／五目釜めし　温泉湯豆腐／絹ごし・木綿
野菜／白菜・長ネギ・春菊・椎茸
小鉢／胡麻豆腐・生ゆば豆乳・おおさきりの天ふら・紫蘇田楽・大豆ひじき煮
一品／自然薯とろろ・香の物

温泉湯豆腐
温泉調理水で煮込むことでとろけだし、クリーミーで上品な味わいになる「温泉湯豆腐」。
地元「湯河原 十二庵」で丹精込めて仕上げられた国産大豆の絹ごし豆腐と木綿豆腐を使用しています。

店舗は、箱根ラリック美術館の向かい

温泉湯豆腐と箱根峠の釜めし
箱根とうふ茶屋 八十八
☎050-1720-1698
足柄下郡箱根町仙石原184-1
水曜定休日
【昼の部】10:00～15:00（L.O.14:00）
【夜の部】17:30～21:00（最終受付19:00）

小田原でウツボフェア
飲食店で特別メニュー

小田原で水揚げされたウツボを使ったメニューを販売する「おだわらウツボフェア」が、小田原漁港や小田原駅周辺の飲食店で11月30日(日)まで開かれている。

鋭い歯やグロテスクな見た目などから「海のギャング」とも呼ばれるウツボ。皮と身の間にはコラーゲンが多く、身は弾力がありタンパク質やカルシウム、鉄分を多く含み栄養価も豊富で、水産業界では味の良さが評価される魚種でもある。

しかし小骨が多く処理が面倒で、一般に出回ることは少ない。行政や水産関係者らで組織する「小田原の魚プランド化・消費拡大協議会」は、低利用魚のウツボをブランド化して消費拡大を目指そうと、関係団体などと連携してフェアを企画した。

提供されるメニューの一部

メニューを提供するのは、事業に協力するの小田原地魚大作戦協議会に所属する飲食6店舗。各店がウツボの特徴を生かしたメニューを考案した。

参加店舗とメニューは以下の通り（順不同）。提供数に限りがあるため、フェア期間中に販売を終了する店舗もある。

▽海鮮茶屋魚國／小田原うつぼ茶漬／秋の味覚天丼
▽彩酒亭鳴／小田原ウツボのカルパッチョ▽地魚回転すし小田原港／ウツボ2種食べ比べ ウツボのたたき軍艦、ウツボの西京焼き握り▽さじろし食堂／ウツボの魚醤塩から揚げ▽かしわ水産／ウツボのミックスフライ定食▽ウツボのスープ付き▽めし家やまや／葱ウ鍋

国府津で「みかんまつり」
駅周辺などで11月29日

ミカンをテーマにしたイベント「ヤッホーみかんまつり」が11月29日(土)、国府津駅前周辺で開かれる。午前10時から午後4時。古くからミカン栽培が盛んだった国府津エリアの有志らでつくる「ヤッホー国府津村役場」が主催し、今年で4回目。

イベントスペース「アリーナパーク」（国府津2の6の17）では、地元農家が栽培したミカンやミカンのパン、ミカングッズ、菓子などを販売するマルシェを実施。駅周辺の歴史的建造物を活用したカフェやギャラリーなどを見学しながら街なかを練り歩く恒例の「みかんパレード」（10時30分～11時30分）もある。当日参加可能で、ミカンの仮装やミカン色の物を身につけて参加する。

詳細は主催者ホームページ（「ヤッホー国府津村役場」で検索）で確認できる。

イベントチラシ

居酒屋 小田原たろう

駅近の手軽さ、賑やかな居酒屋のひと時を欲しているあなたにはぜひ「小田原たろう」がおすすめ！

☎0465・22・5110
住 小田原市栄町2-4-34 第2オレンヂビル2F
営 14:00～23:00
※予約時間は柔軟に対応します。
休 年中無休

お料理+飲み放題2時間!!
ビール付 6,000円税込
ビールなし 5,000円税込
※飲み放題は90分でラストオーダー

炭火で焼いた香ばしい生さんま
喜之助

干物は注文を受けてから炭火で焼きます。旨味が凝縮され、格別な味に。ここでしか食べられない特製ブレンドのお魚専用米を、土鍋でじっくり炊き上げます。箱根の豆腐など地場の食材にもよく合います。

「生さんま定食」 1,650円税込
「炭火焼き秘伝のタレ さばみりん干物定食」 1,485円税込
「炭火焼精一杯のもてなし喜之助定食」 1,650円税込

☎0460・83・8838
住 箱根町湯本703-19 箱根湯本駅から徒歩2分
営 11:30～14:00(LO)/17:30～21:30(LO)
休 月曜日

ダイナシティ発!! 冬の「美味しい話題」をご紹介！
多彩なお店がお待ちしています―。

おいしい小田原箱根 ダイナシティ編
※注釈の無い金額は全て税込

本場上海の美味を堪能 中華料理の人気店

人気の海鮮あんかけ炒麺

本 場中国の料理人が手掛ける上海の美味が楽しめる名店。食感柔らかに、芳醇な香りなど、素材の持ち味を存分に引き出す「本物の上海料理」で人気の同店。イチオシと呼べる「焼売」は、調理人が一つ一手作りしており、「ここでしか味わえない本場の味」として、リピーターも多い逸品。また海鮮あんかけ炒麺や上海炒飯など、人気の定番メニューをはじめ、どの料理でも本場を感じることができるのも魅力。

ランチは1200円～。心のこもった料理が恋しい時など、気軽に味わえる本格中華のユーガーデン上海へ。

ユーガーデン上海
☎0465-46-7003 平日／11:00～15:00、17:00～21:30 土日／11:00～21:30
WEST 4F
https://www.dynacity.jp/shop/detail/232

心と身体を満たす美味 今年は「勝負飯」も登場！

辛旨ナンマーポードーフの「集中力企開 ソース版」

誰 でも満足できる定番料理を丁寧、美味に仕上げる人気の「大戸屋」がこの冬、人気アニメ「ハイキュー!!」とコラボを展開。厳選食材を使い、季節感や栄養バランスへのこだわりに加え、"勝負飯"に必要な集中力やスタミナをサポートする定食メニューが登場している。

定番から季節限定の人気料理まで、"ごころのからだも満たされる"一食が手軽に頂ける大戸屋。焼・煮・揚を問わず、美味しい料理で満たされたい時はぜひ覗いてみては※大戸屋で不使用としている保存料・着色料・香料・調味料は、大戸屋HPで公開中

大戸屋ごはん処 OOTOYA
☎0465-44-4808 WEST 4F
11:00～21:30
https://store.ootoya.com/detail/0867987320191499724/

熱々の石焼きビビンパと絶品の煮込みを堪能―。

地 元で評判の焼き肉店が、人気の「石焼ビビンパ」と煮込みを気軽に楽しんでもらおうとオープンさせたお店。注文ごとに仕上げる熱々の石焼ビビンパと、韓国唐辛子をブレンドして作った醤油ベースの国産牛すじ煮込みで、どちらも丁寧に作られた名店の味わいとあって早くもグルメを満足させている。

たっぷりの具材がじゅわっと絡み合い、香ばしいおこげまで美味しい各種石焼ビビンパ、ここでしか味わえない、じっくり仕込んだ絶品の自家製煮込み。本格焼き肉店が腕を光らせたメニューなので、ぜひ一度お試しを。

石焼きビビンパと煮込みのお店 京城苑
☎0465-49-0777
EAST 1F ひだまりキッチン
10:00～20:00
https://www.dynacity.jp/shop/detail/327

濃厚な味わいは国産ならでは 冬限定のかきちゃんぱん

「かきちゃんぱん」（かき3個入り）1,390円（税込）

日 本の素材にこだわった「野菜たっぷりちゃんぱん」（野菜と麺、ぎょうざの小麦粉は100％国産を使用）でおなじみ、長崎ちゃんぱんが気軽に楽しめる人気店。

世界にも展開する同店"冬のイチオシ"が「かきちゃんぱん」。国産の大粒かき豆乳クリームバターで丁寧に焼き上げ、外はサクッと香ばしく、中は旨味が詰まった濃厚な味わいに仕上げられている。

新鮮野菜とぷりっぷりのかきを楽しみつつ、ファンならこ存じ"柚子こしょう&海苔での味変"まで、寒い季節ならではの旬な美味を堪能あれ！

長崎ちゃんぱん リンガーハット
☎0465-46-9235
WEST 4F コテージガーデン
10:00～21:00
https://www.ringerhut.jp/

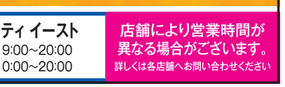
ファーストフードから本格専門店まで、ダイナシティには「美味しい」がそろっています――。

WEST4F
大戸屋ごはん処(和定食)／ホブソンズ(スイーツ)／長崎ちゃんぱん リンガーハット(長崎ちゃんぱん)／小田原手もみ中華そば～天一(ラーメン・餃子)／石焼きビビンパと冷麺のお店 京城苑(石焼きビビンパ・冷麺)／ユーガーデン上海(点心・中華料理)／せんば自由軒キッチン。(洋食)／ジャスミンパレス ベトナムレストラン(ベトナム料理)／庄和丸(寿司・和食)／幸楽苑＋幸楽苑のからあげ家since1954(ラーメン・からあげ・ギョーザ)／鎌倉パスタ(パスタ・パン)／鎌倉かつ亭 あら珠(とんかつ)／回転寿司みさき(回転寿司)

CINE WALK
MONTE iL CHIANTI モンテ・イル・キャンティ(イタリアン)／サンマルクカフェ(カフェ)／吾照里 オジョリ(韓国料理)

GARDEN WALK
TULLY'S COFFEE(カフェ)

EAST1F
石焼きビビンパと煮込みのお店 京城苑(石焼きビビンパ・煮込み)／はなまるうどん(うどん)／ゼッテリア(ファストフード)／横浜くりこ庵(たい焼き)／ブンブン小麦市場(パン・焼菓子・生菓子)／Gelafru(クレープ・ジェラート・タピオカ)／幸楽苑(ラーメン・ギョーザ・チャーハン)／カルディコーヒーファーム(コーヒー豆・輸入食品)／柿安 □福堂(和菓子)／いきなり！ステーキ(ステーキ・ハンバーグ)



Dynacity
小田原市中里208
TEL.0465-49-8111(代)
https://www.dynacity.jp/

ダイナシティ ウエスト 10:00～20:00
1F ヤオコー 9:00～20:00
4F フードコート10:00～21:00
4F レストラン街11:00～21:30
ダイナシティ ウォーク
ガーデンウォーク 10:00～20:00
シネウォーク(ショップにより異なります)
ダイナシティ イースト
1F 9:00～20:00
2/3F 10:00～20:00

店舗により営業時間が異なる場合がございます。
詳しくは各店舗へお問い合わせください

おいしい小田原箱根 townnews presents
友人、仕事仲間、家族と…楽しみ方はいろいろ♪
地元の美味しい集めました

スマホで特集ページを見られます♪
ご友人や同僚とシェアすれば、お店選びもスムーズに♪
こちらからアクセス！

今年のクリスマスコースは2日間限定…
12月24日(水)、25日(木)の特別メニュー（要予約）
プレミアムコース 15,000円(税込16,500円)
黒毛和牛の炙りにぎり寿し
フカヒレスープ
活アワビ鉄板焼き
ステーキ ヒレorロース120g
クリスマスデザートなど…
鮮度抜群の活アワビを鉄板で頂く贅沢―
※両コースともキ5,000円で極上ヒレに変更
グランプレミアムコース 20,000円(税込22,000円)
黒毛和牛の炙りにぎり寿し
フカヒレスープ
フォアグラ大根 フォンドボーソース
オマールテール アメリカンソース
ステーキ ヒレorロース120g
クリスマスデザートなど…
料理人の腕前をフォアグラ、オマール海老に―
コースは変更等のお気軽にご相談ください
鉄板焼 ステーキハウス 郷 HIBIKI
小田原市栄町2-7-7ホテルボシュ1F
11:30～14:00／17:00～21:30 月曜定休
☎0465・22・8631

2時間飲み放題!! 宴会プラン6,600円税込～
魚屋直営ならではのこだわり宴会メニュー
宴会コース 6,600円税込
【前菜】アジの南蛮漬け ✓鯖ガリ昆布 おおまさり落花生
【揚げ物】地物アジフライ
【お鍋】豚しゃぶ
【お食事】✓めの一品
宴会コース 8,800円税込
【前菜】前菜三種
【お造り】本日の二種盛り
【揚げ物】地物アジフライ 大海老フライ
【お鍋】海鮮鍋
【お食事】✓めの一品

団体様OK 最大40名様
魚屋直営 小田原アジフライセンター 磯のや
小田原駅より徒歩3分 魚屋直営！海鮮丼とアジフライの店
ご予約・お問い合わせ ☎0465-24-2237
小田原市栄町1-14-55 土日祝 通し営業 水曜定休日